ANTWERPS BIER COLLEGE

Antwerpse BierCourant

december 2024 nr. 76

Colofon

De ABC Courant is een uitgave van het 'Antwerps BierCollege vzw', ond. nr. 545.859.778
RPR Ondernemingsrb. Antwerpen
Rek. nr.: IBAN BE96 1030 5637 9805 - BIC: NICABEBB
Verantwoordelijke uitgever & contactadres:
Jan Foubert,
p.a. Van Montfortstraat 46, 2140 Borgerhout

Bestuur Antwerps BierCollege

Voorzitter:	Jan Foubert
Ondervoorzitter:	Hans Bombeke
Penningmeester:	Steven Verlinden
Secretaris-eindredacteur:	Ivan Derycke

Raadsleden: Stijn Bosmans en Cédric Dezitter

Homepage: http://www.antwerpsbiercollege.be

Redactieraad: Ivan Derycke, Hans Meijvis en Ludwig Van Schoor
Foto's: Hans Bombeke (FHB), Ivan Derycke (FID)
©: Alles uit deze Antwerpse BierCourant mag worden overgenomen op eender welke wijze, zonder voorafgaande toestemming van het 'Antwerps BierCollege' mits bronvermelding.

Lid van

Zythos

Inhoud

Editoriaal	01
Uncharted revisited	02
De Bierboekenwurm	04
Kaas met bier op de ABCie	05
DADT'	06
Hans' boekenrubriek	07
Over een Vlotte Griet en een Escort	07
MBF 2024: een terugblik	08
ABC ontmoet Dimitri Staelens	10
Antwerpse Bierhistorie 77: cafés brouwerij Beirens (12)	13
Agenda	16
Lidgelden 2025	16

Editoriaal eindejaar 2024

Voorzitter smeekt de weergoden met succes dat het weer goed zit tijdens MBF 2024 (FID)

Het jaar zit er op. Tijd voor de laatste Courant van 2024, nog steeds in haar oude vorm. Ik vermoed dat het laatste nummer van 2025 er anders uit zal zien. Maar nu leg ik de focus op het heden!

Vanaf mijn eerste edito ben ik gedwongen geweest om u te wijzen op de negatieve spiraal waar onze biercultuur zich in bevindt. Sluitingen, bedrijven in moeilijkheden, de worstelingen van de biersector door covid, oorlogen en hun gevolgen op de prijzen van de grond- en brandstoffen voor onze bierproducenten; maar ook op de levensduurte voor de consument. De bieruitvoer is drastisch afgenomen, en ik vrees dat we nooit meer terug zullen keren naar de tijd tussen 1990 en 2020, de Gouden Tijd voor de Belgische bierexport.

Maar er is nog een andere factor in het spel: de anti-alcohollobby neemt in kracht toe. En zij maakt geen onderscheid tussen genieten en alcoholisme. Alcohol krijgt

de schuld van elk verkeersongeval, en dé oplossing is dan ook het bannen van alcohol. Alcohol is volgens deze lobby trouwens het grootste gif ooit.

Het vervelende voor die lobby is dat alcohol effectief een heel krachtige drug is. Het lukt de overheid al niet om effectieve maatregelen te nemen tegen de import van cocaïne en heroïne, of tegen de export van onze regionale specialiteit, de synthetische drugs. Ik ken geen enkel voorbeeld van een overheid die er in slaagde om de drug alcohol te bannen. Kortom, de alcoholisten moeten zich geen zorgen maken: de maffia staat klaar om haar klanten te bedienen als de anti-alcohollobby haar Pyrrhusoverwinning haalt.

Wat die anti-alcohollobby wél kan kapotmaken is onze biercultuur. Ons stukje Unesco Werelderfgoed wordt bedreigd en het is onder andere aan ons als bierconsument om haar te helpen overleven.

De biercultuur ondersteunen is dan ook wat wij met het Antwerps Biercollege doen, gedaan hebben en zullen blijven doen. We zijn trots op wat we in 2024 hebben gedaan, ik denk dat we op elke activiteit hebben aangetoond wat een fantastisch iets bier kan zijn. Voor 2025 zijn we niet minder ambitieus. Pas op de Algemene Vergadering van 25 januari zullen we alles onthullen, maar met veel trots hier al enkele tipjes van de sluier: op 22 februari gaan we Baltic Porter leren kennen, en een week later, op 27/2 komt Roel Mulder naar zaal Stadsform om biermythes te doorprikken. Twee absolute aanraders, activiteiten die het Antwerps Biercollege op eenzame hoogtes zetten in het Belgische bierlandschap (Arrogant? Mja, mogelijk. Maar ik sta achter dit statement. Niet zozeer omdat ik van 't stad ben, maar omdat het verdomme waar is!).

De macht van het getal is een belangrijke sociale wet en we willen u dan ook graag behouden als lid, en nog veel bierzieltjes bijwinnen! Wij beloven het op te nemen voor het Antwerpse en wereldwijde biergebeuren en u daar - voor de meest democratische prijs mogelijk - prachtige staaltjes en ervaringen uit aan te bieden. Hernieuw dus nu uw lidmaatschap! Word nu lid! Wie lid wordt voor 1 februari betaalt slechts 25 euro! Na één februari komt daar vijf euro bij. Kijk elders in de Courant voor meer uitleg over onze verschillende formules.

Ik hoop u zéér binnenkort op één van onze activiteiten te mogen verwelkomen!

Jan, Voorzitter van uw college

Uncharted revisited

In ons rondje 'bierbabbelbrouwerijbezoeken' was het op 25 oktober, na Gistgeest en Cabardouche eerder dit jaar, de beurt aan Uncharted en Café Station 1280. De redactie van dit blad bezocht Uncharted in het Coronajaar 2021 waarvan u de uitgebreide neerslag vindt in Courant 63, p. 13-16.

Op bezoek. Thom staat uiterst rechts (FID)

Maar ook nu stond een enthousiaste brouwer Thom Morell, geboren in Kapellen maar via beide ouders voorzien van Engelse en vooral Ierse roots, ons uitgebreid te woord. We vernamen hoe hij zeer langzaam in het bier is ingewijd, o.m. door een lading Rodenbach waar hij als student bio-

logie mee zijn deel van moest verwerken (opdrinken), om later ook met Duvel en Orval (o.m. in de Kulminator) in aanraking te komen. Op zijn dertigste is hij begonnen met homebrewing.

Thom maakte graag IPA's; wat een uitdaging is omwille van de gevoeligheid voor licht en temperatuur. In 2021 werd op vraag van Richard van Station 1280 de stap gezet naar een kleine professionele brouwerij en een brouwcursus bij Luc Pauwels in Anderlecht gevolgd. Er wordt gewerkt met een HERMS (*Heat Exchange Recirculating Mash System*) brouwinstallatie wat wil zeggen dat de storting niet rechtstreeks wordt verwarmd om aanbranden te voorkomen tijdens het maïschen maar via een warmtewisselaar die in de ketel zit en onrechtstreeks warmte afgeeft. Dat resulteert in bieren die al van in het begin vrij helder zijn en, doordat de verwarming niet te hoog is, treedt er ook geen aanbranding (Maillard reactie) op en geen verkleuring van de wort. Alles is zelf gebouwd met Ss Brewtech elementen: het bedieningspaneel werd gaatje per gaatje geboord en aangesloten en ook de standaard brouwketels werden door hem van het nodige leidingenwerk en al de rest voorzien. Hij maakt *high gravity* brouwsels wat wil zeggen dat de maïschketel goed wordt volgepropt met brouwgranen en mouten. Per brouwsel, waarbij een kleine ketel meedoet, wordt nu 120 liter bier gemaakt, en qua sterkte wordt gestreefd naar 6,3 vol. % alc.

Thom is officieel brouwer in bijberoep. Er wordt zes keer per maand gebrouwen. Daarbij is geen enkel bier hetzelfde. Thom vindt het juist interessant om altijd met iets anders op de proppen te komen, steeds weer nieuwe combinaties van brouwgranen- en mouten, hoppen en gisten uit te proberen. Meestal maakt hij bieren van hoge gisting maar hij schuwt ook de lage gisting niet. Zo ontdekte hij dat door een Saaz hop, die als zeer klassiek kan beschouwd worden, te combineren met een speciale gist, deze zeer fruitige bieren opleverde. De mouten komen van Dingemans, enkele uit het Verenigd Koninkrijk en... van Weyermann in Bamberg, ook door Thom een beetje als het walhalla van het bier beschouwd. Gisten worden in korrels gekocht.

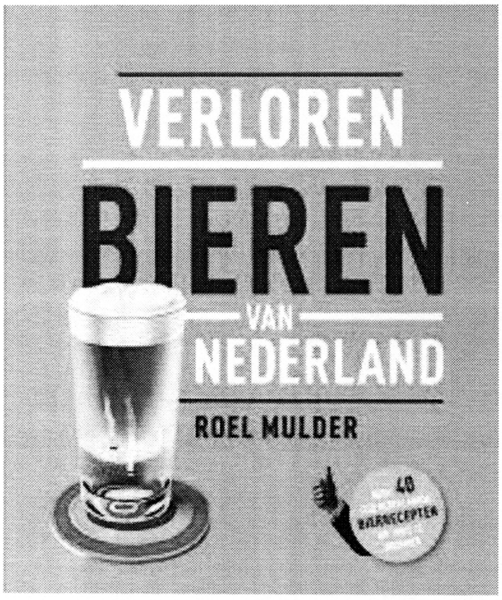
Afvullen gebeurt enkel op key keggs van 20 liter die vooral in Station 1280 worden geschonken en ook wel opduiken in andere bierhuizen. Enkel bij collabs, die hij o.m. ook met de Brusselse brouwerij La Source heeft ondernomen, maar zeker ook met de andere lokale kleine Antwerpse brouwerijen en enkele internationale zoals Nicosia – Cyprus, Polly's – Wales, Dois Corvos – Portugal en de Kaapse Brouwers – Nederland, wordt er in blik afgevuld. Thom heeft geen plannen om één of meer bieren vast te (laten) brouwen. Het continu maar op een verantwoorde vakkundige manier experimenteren, want je bent wel met voeding bezig, is zijn passie. En dat het goed was, konden we in Station 1280 ondervinden. De IPA van dienst 'I'm In the Shadow, You're In The Shade' was zeer degelijk met een interessant weerhaakje aan wat samenhangt met de complexe hoptoevoeging: Whirlpooled met Comet en Cryo Citra, en dry hopped met Chinook, Columbus, Amarillo & Citra.

We wensen Thom en Richard alle goeds toe in de bijenkorf die je toch maar moet vinden (naast de oude politietoren van de Oudaan).

Ivan en Cedric

De Bierboekenwurm

Roel Mulder, *Verloren bieren van Nederland*, Houten, Het Spectrum, 2017.



Zie ook de website: https://verlorenbieren.nl/

Op 27 februari organiseren de Vrienden van het Brouwershuis samen met het Antwerps BierCollege weer een gespreksavond rond bierhistorie. Toen we vorig jaar de Nederlandse bierhistoricus Leendert Albers te gast hadden, zat zijn collega Roel Mulder ook al in de zaal en contacten voor een vervolg waren dan ook snel gelegd. Roel is vooral sterk in het aanpakken van de zogenaamde biermythes waarrond de Zytholoog ook al een artikelenreeks had opgezet en waarbij uw dienaar meende toch wel een aantal kritische bedenkingen over de watermythe (in de middeleeuwen dronken de mensen bier omdat het water niet te vertrouwen was) te poneren. In Mulders boek komt dit uiteraard aan bod met de correcte conclusie dat het middeleeuwse water wel degelijk te betrouwen was, maar niet overal en zeker niet naargelang de tijd vorderde en in bepaalde stedelijke contexten. Daarnaast dronk men toch meestal liever iets anders vanwege de voedzaamheid van alternatieven zoals bier.

De verloren bieren geeft een overzicht van zeven eeuwen Nederlandse biercultuur. Jawel, ook onze Noorderburen hadden een flinke biercultuur, zij het dat het bierdebiet bij hen meestal een pak lager lag dan bij ons (Calvinisme speelde daar een rol in). Maar er waren wel degelijk heel wat, deels streekgebonden, biertypes, nadat de bloeiende biernijverheid in Holland (Antwerpen importeerde lange tijd massief veel Hollands bier) in de loop van de zestiende eeuw langzaam ging wegdeemsteren. De koloniën waren een bijkomende afzetmarkt en de schepen van de VOC hadden steeds voorraden bij voor de dorstige zeelui. In de loop van de negentiende eeuw reageerde Nederland sneller dan België op het succes van de Duitse lagers, onder andere door de accijnswet van 1822, die belastte op basis van de storting, sneller op te heffen dan in België. Daardoor was decoctie (waarbij een deel wort apart wordt gekookt en dan terug in de maïschketel wordt gestort, en dus opnieuw zou belast worden) niet langer een kostelijke grap. Deze wijziging was te laat voor de eerste Nederlandse brouwer, Bernardus Perck, die durfde op grootschalige manier Beiers bier te maken, zodanig dat deze er voortijdig de brui aan moest geven. Een kapitaalkrachtigere Nederlandsche Beijersch Bierbrouwerij wist de wet in 1867 wel te wijzigen. Onder de toen nog kleinere aandeelhouders: Gerardus Heineken...

En dan krijgen we een prachtig beeld hoe de lagerbrouwers en vooral Heineken langzaam maar zeker alles en iedereen boven de Moerdijk uit de weg duwen. Onder de Moerdijk, in Limburg, Noord-Brabant en Zeeuws-Vlaanderen bleef wel wat langer een grotere en diverse biercultuur bestaan met een hoger debiet per hoofd en lokale, kleinschalige, brouwerijtjes. Nadat de groten boven de Moerdijk alles hadden opgeruimd en iedereen naar de pils hadden geduwd, kwamen ze ook in dat gebied hun ding doen, met als enige concessie dat ze een soort 'oud bruin' als werkmansbiertje in productie namen. Tot in 1974 het café Jan Primus in Utrecht opende (als pionier in het Noorden[1]) met, naast het schamele aanbod Nederlandse bieren, een batterij Belgische bieren, en daarmee de start gaf aan een succesvolle bierevolutie waardoor Nederland de dag van vandaag niet meer moet onderdoen voor België als het op smaken, stijlen en kwaliteit aankomt. Alleen is er wel een veel grotere breuk met de traditie geweest dan in België, hoewel het bij ons toch op het nippertje is geweest. Pittig detail: La Trappe brouwde oorspronkelijk enkel pils, verkocht de hele zaak, en is zich pas terug gaan toeleggen op eigen productie nadat de biermarkt begon te diversifiëren.

Het boek is ook interessant voor wie wil proberen in een 20 liter brouwinstallatie oude bierstijlen na te maken: van middeleeuws gruit- en kuitbier, over Nijmeegse Mol, Hollandsche ale, Oost-Indisch bier tot Wood Stout uit Maastricht. Een hele reeks van die recepten hebben we te danken aan een boekje uit 1866, waarschijnlijk van oud-

brouwer Bernardus Perck. Enkele algemene brouwtips kunnen beginners op weg helpen en voor de rest is het advies: blijven proberen en experimenteren.

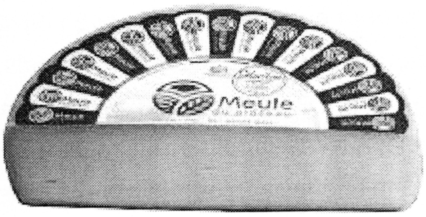
Ivan

1 In Breda was Piet de Jong van de Beyerd toch eerder met het aanbod van Belgische bieren (laat Hans Meijvis weten).

Kaas met bier geeft plezier! Of kaasmeester Martens op bezoek bij de Antwerpse Brouw Compagnie

Het is alweer de derde keer in de geschiedenis van het ABC dat Dirk Martens, kaasmeester, ons vereerde met een bezoek. Wij keken er al een tijdje naar uit om Antwerpse bieren (en een paar andere) te combineren met interessante inlandse kazen. Want het hoeft niet altijd heel zeldzaam bier met zeldzame buitenlandse kazen te zijn om echt goed te zijn. Kaastypes laten zich combineren met biertypes en daarbinnen is er veel creativiteit mogelijk zoals bleek op zondag 17 november voor ruim 50 leden en andere geïnteresseerden.

In de *brewpub* van de Antwerpse Brouw Compagnie is er door de samenwerking met Anthony Martin ook een zeer degelijke geuze in het gamma, waardoor de ideale reeks bieren voor een mooie pairing compleet was. Er werd opgebouwd van smaakvol maar nog zacht naar de absolute smaakexplosies.

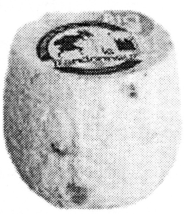


Daarom combineerden we als eerste een Eilandje, een leuke zomerse tripel, met een Meule du Plateau. Deze laatste is een topkaas uit eigen land met een Zwitsers karakter en is geschikt om raclette mee te maken of als aperitiefhapje. De combinatie gaf een plezante frictie in de mond.

Volgde de Martins India Pale Ale met een Pas de Rouge. Deze kaas is wat zachter en ook het bier is een voorzichtige IPA, bijgevolg drukken ze elkaar niet uit de weg. Een combinatie die OK was zonder meer.

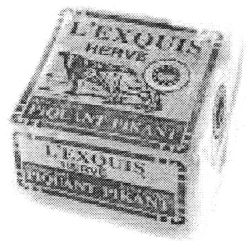
Dan kwam Minerva tripel met Brabokaas: Antwerpser kan het niet zijn! Deze kaas wordt in opdracht van Dirk gemaakt en er is bier van De Koninck (bolleke) in de wrongel gestopt. Onze smaakorganen werden gestreeld!

Lucie T, de tripel met thee-infuus, werd gecombineerd met Le Poteaupré, een kaas van Chimay van het Chaumes-type. Deze kaas laat zich ook weer goed verwerken in diverse gerechten en ook in raclette. Hij is mild afsmakend. De combinatie met de Lucie T is verrassend geslaagd, maar ook met de Minerva tripel vormt hij een mooie pairing.



De Nonkel Pater werd in eerste instantie gecombineerd met een aparte geitenkaas: Le Randonneur uit Durbuy, die gedurende drie maanden licht aangerijpt is. Hij is van rauwe melk en artisanaal. Het bier duwt de kaas eventjes weg, maar deze komt toch snel terug tijdens de afdronk van het bier. Degelijke combinatie.

En dan kwamen de smaakexplosies!
Super Cadix, een goed gehopte lager, werd gecombineerd met onze vaderlandse trots: de Achelse Blauwe. Deze gemarmerde kaas (het marmer is gepatenteerd) haalt internationale prijzen. Het uitzicht heeft hij omdat in de wrongel de blauwe schimmel wordt verdeeld. Met Super Cadix een fantastische combinatie, maar ook met Nonkel Pater zeer mooi en toen we als lid van de geprivilegieerde standen ook een sip Nonkel Pater Whisky Infused mochten proberen, werden we helemaal lyrisch!



Seef werd gecombineerd met een Herve Pikant, een kaas die tweemaal gewassen is met water en zout en daarom een stevige smaakaanzet heeft. De Seef verdedigde zich geweldig door de aanwezigheid van het boekweit en het zwaveltoetsje dat hierbij komt. Dirk Martens was zelf aangenaam verrast.

We eindigden met de Timmermans Oude Geuze in combinatie met een Brusselse kaas. Deze wordt gemaakt van magere melk en mag gerekend worden tot erfgoed en het is eigenlijk een zeer gezonde dieetkaas. Moet het gezegd worden dat deze combinatie van zuur en zout de bloemekee van de avond was?

We danken Steven Verlinden, die het aspect kaas helemaal organiseerde, en Cédric Dezitter die zorgde voor de contacten met en de hospitaliteit in de brouwerij. Voor beide partijen (brouwerij en kaasmeester) en ook voor ons was het een boeiende ervaring.

Ivan

DADT december '24

Zoek het even op en sta er even bij stil: 'Kerstmis is den dag da ze ni schiete' van Wannes Van De Velde. Ook nog: "ze droenke een glas, ze pi… 'ne plas, en 't bleef gelak ast' was" ook bijzonder actueel*je zou kunnen denken: als ze dan een goed glas drinken is het al minder erg!* maar ook dat wordt voor de consument niet makkelijker* of juist wel* in Nederland is er blijkbaar een terugkeer naar de 'ouwe, trouwe, bekende bierstijlen'* de overdaad aan exotische liflafjes een beetje moe?* misschien het moment voor onze brouwers op dit vlak alert te zijn!*wie zeker mee zijn, zijn onze vrienden, paters van Westmalle* op de Horecabeurs stelden ze een nieuw bier voor: een blonde tussen de Extra en de Tripel* en alleen van 't vat* benieuwd waar en wanneer we de eerste zullen tegenkomen*en of het een blijver is?* ondertussen denken we dat de paters niet te veel de markt moeten volgen* maar, misschien is het gewoon noodzaak?** Zoals ook Haacht nu in zee gaat met een Franse brouwerij* maar heel duidelijk is het bericht verder niet* want hoorden we op voornoemde horecabeurs ook niet*en niet voor 't eerst* dat Haacht eigenlijk in de etalage staat?* afijn, het achterste van hun tong zullen ze wel niet laten zien* en zeker niet aan ons* maar ze plukken nu de vruchten van hun decennialange 'cultuur' van wurgcontracten in de horeca*en dit zonder enig leedvermaak vanwege onze kant*zoals ook in het verleden hier reeds aangegeven werd**in het Brouwershuis is weer een kink in de spreekwoordelijke kabel geschoten* althans* en gelukkig* niet direct voor het totaalproject* maar nu blijkt ook dat het lederbehang ooit bewerkt werd met een zeer giftig product* lang verhaal kort: een en ander kan opgelost worden mits een meerkost van om en bij de 300.000 Eurokens* en een jaar extra werk*de stad zou bereid gevonden zijn het bedrag bij te passen* een tip: misschien te rade gaan bij PJ, de nieuwe schepen* die weet naar het schijnt hoe je creatief met geld omgaat*voor de rest blijken ze met de werken op schema te zitten* Nu zien wanneer de Kookhaven in orde geraakt* het voormalige Loodswezen zou immers een centrum voor spitsgastronomie worden*benieuwd of er wisselwerking met 't Brouwershuis mogelijk is* en of het (weeral?) een megalomane wind in de fles wordt?** het goede nieuws: ABC viert zijn 20^{e} verjaardag!* stel u dat maar eens voor?* naar het schijnt met een 'vet' programma* uw lidgeld al vernieuwd?* (hihi)* onze vrienden van mouterij Dingemans* daarentegen* vinken 150 jaar af!* we kijken alvast uit naar de nodige feestelijkheden…

DADT': het rubriekje dat eenieder van u de hartelijkste wensen voor het nieuwe jaar aanbiedt; en daarenboven het jaar afsluit met een bijzondere tip: waarom eens niet een lidmaatschap van ABC cadeau doen? Tot drinks in 2025!

DADT'

Hans' boekenrubriek

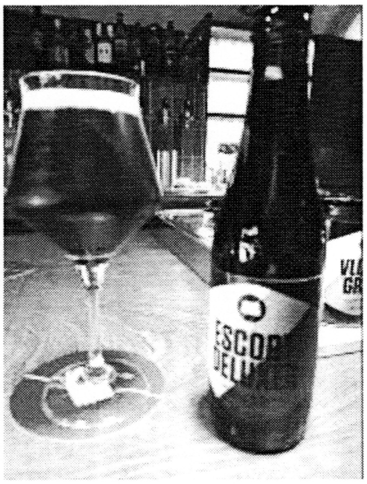
S. Vanrafelghem, *Bierkenner in 24 uur*. Uitgeverij Lannoo, www.lannoo.com, ISBN: 97894 014 4251 0

We kennen Sofie Vanrafelghem als een innemende maar gedreven dame die weet hoe ze haar punt kan/ moet maken. Het mag dan ook niet verwonderen dat deze titel, die velen aanvankelijk doet fronsen, eigenlijk een provocatieve knipoog is. Of is het andersom? In elk geval, onmiddellijk genoteerd! Bij de voorstelling vertelde Sofie dat ze met dit boekje alle (basis-)bierkennis bijeen had gebracht, op een 'verteerbare' manier. Inderdaad, om er in de eerste plaats aanstormend talent mee op pad te helpen. En kijk, laat ons het van in het begin al stellen: daar is ze absoluut in geslaagd! Een logische opsomming van geschiedenis, grondstoffen, enz. Ook de etiketten blijven niet onbesproken, het gaat over houdbaarheid, over schenktemperatuur en taptechniek. Uiteraard komen ook de bierstijlen aan bod, komen diverse biercculturen om het hoekje kijken en gaan we tenslotte de biergastronomische toer op. Tussen de hoofdstukken vinden we nog kaderstukjes met interessante weetjes: Toosten en proosten, de oudste brouwerijen, biermythes, enz... ondanks dat we (zoals steeds) zullen besluiten met enkele (voorzichtige) kritieken, kunnen we dit boek van harte aanraden! Geef het als geschenk aan al wie een voorzichtige interesse in bier toont, en je moet al heel wat minder van het pad effenen! En och ja, we hebben enkele dingetjes gevonden die we allicht anders zouden gezegd hebben. Of enkele zaken die in dit plaatsbestek eigenlijk alleen maar stiefmoederlijk kunnen behandeld worden. Maar bij ons weten MOETEN de trappistenbieren binnen de muren van de abdij gebrouwen worden en NIET eventueel in de nabijheid. (waarbij wel de afvullerij van Chimay buiten de abdij ligt, dat is ter zake, en zo ver we weten, de enige) Voor Frankrijk mag gesteld worden dat Frans Vlaanderen en de Elzas een biertraditie hebben die aan de onze en de Duitse gekoppeld is. Daarnaast mag je Bretagne niet vergeten, dat 'brouwkundig' toch redelijk lang voorliep op de andere Franse regio's. Maar... laten we het bij die twee eerder triviale voorbeeldjes houden! Dit boekje is geslaagd in het opzet en we kunnen alleen hopen dat het véél weifelende liefhebbers over de drempel trekt!

Hans

Van een Vlotte Griet naar een Escort de Luxe

Op 31 oktober stelde de Borgerhoutse brouwerij Cabardouche zijn eerste niet (of zeer laag) alcoholisch bier (0,3 vol. % alc) voor. Dit goed gehopt blondje mag er zeker zijn. Het is wat zachter dan de hopbommen die we in dit segment al eens tegenkomen, maar heeft voldoende body.

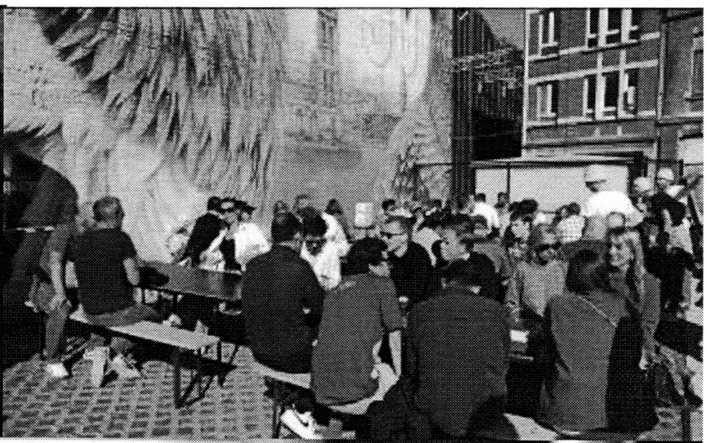


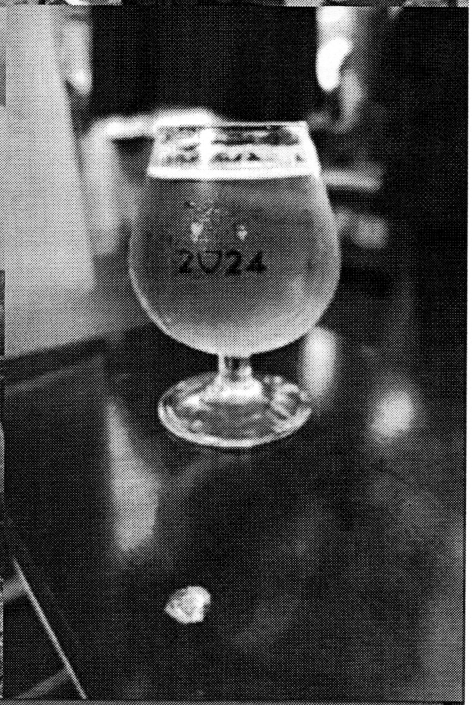
Op vrijdag 13 december volgde dan de Escort de Luxe van deze winter. Deze keer werd gekozen voor een winterstout van 9,5 vol. % alc. verrijkt met frambozen en bosbessen, t.t.z. een pasta van echt fruit, wat na het echte macereerwerk het beste is wat je kan doen. We zagen een mooi donkerbruin bier met rijke beige schuimkraag, roken meteen het fruit en proefden een mooie combinatie van zachte fondant chocolade en de bosvruchten die met een heel klein beetje zuur-bitterigheid afscheid namen. Het gemeenschappelijke kenmerk van beide bieren is evenwicht.

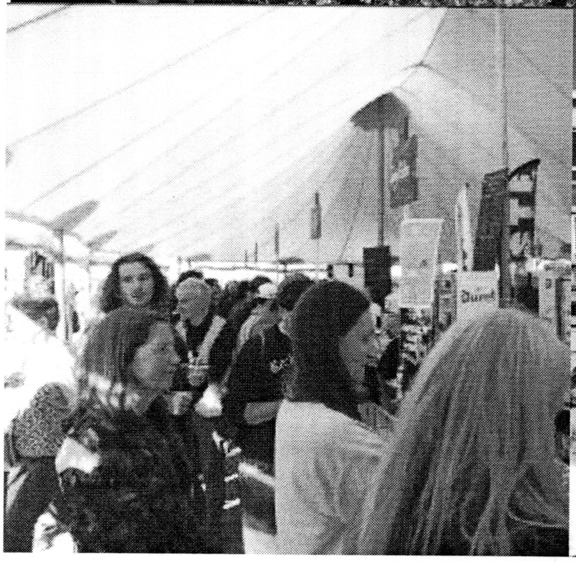
Ivan

Modeste BierFestival 2024

Voor de laatste keer op de oude locatie konden we ons jaarlijks festival voor de elfde keer laten doorgaan. De vriendelijke mensen van Duvel Moortgat/De Koninck begonnen de week na ons festival met de grondige veranderingswerken om de site beter te valoriseren. Maar niet getreurd! Er komt ook in 2025 iets dat het stad zal geweten hebben. Wat, waar en hoe? Dat wordt koffiestoutdikkijjken. Maar geniet nog na van enkele beeldekens van dit festival dat eens te meer kon genieten van een blakende zon. Of hoe de vermaledijde klimaatverandering soms toch nog in ons voordeel speelt!

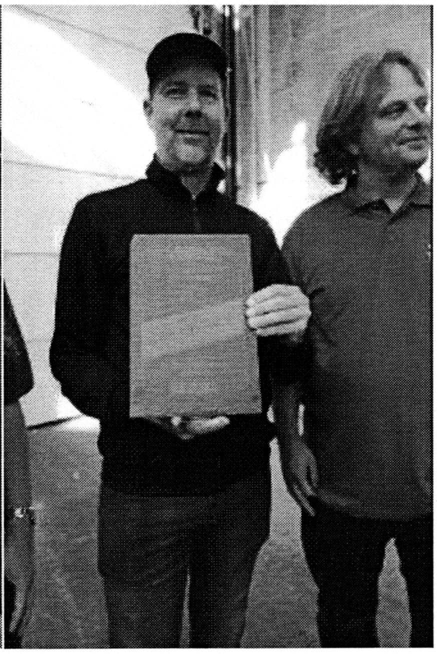






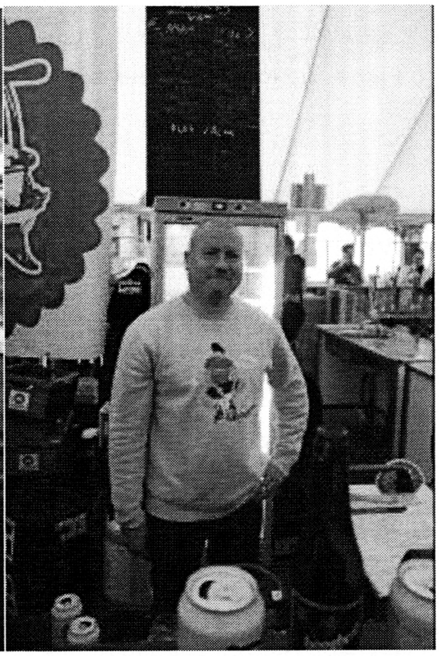
Prijsbeesten

Door allerlei omstandigheden had de winnaar van vorig jaar, de Hobokense brouwerij SE 10, zijn prijs nog niet ontvangen. Maar niet getreurd: onder een ongelooflijke Also sprach Zarathustra van Richard Strauss, aangeheven met veel enthousiasme door de DK Dixielandband, werd de prijs op zaterdag aan Sven Kerstens overhandigd.



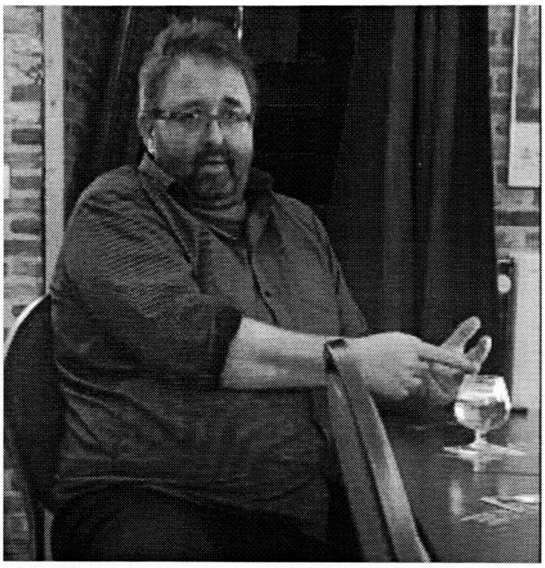
Op zondag was het de Edegemse brouwerij Vleesmeester die onder aanmoediging van de andere Antwerpse concullega's in de prijzen viel. Cedric zal dus ook voor deze brouwerij een mooie plakket in leisteen graveren.

In ieder geval, we mogen trots zijn op wat tegenwoordig uit de Antwerpse brouwketels komt.!



Tekst en foto's: Ivan

ABC ontmoet Dimitri Staelens



Voor een eerder beperkt, maar bijzonder geïnteresseerd publiek, sprak directeur kwaliteit van Duvel Moortgat Dimitri Staelens voor ons op 12 december in de Highlander. Tijdens deze sessie, die ruim drie uur duurde, kregen we een aantal bieren voorgeschoteld die de zorgen van een kwaliteitsmanager in de brouwindustrie illustreren.

Wie is Dimitri Staelens?

Dimitri is van opleiding bio-ingenieur van de KULeuven. Tijdens zijn studies werd hij uitgenodigd door brouwcentrum Delvaux om deel uit te maken van een proefpanel, en zo werd hij als het ware door de brouwmicrobe geïnfecteerd. Hij is een tijdje bij Prof. Delvaux blijven plakken om dan een doctoraat te schrijven over de atypische veroudering van speciaalbieren, doctoraat dat onvoltooid bleef omdat er zich een mooie job bij Interbrew aandiende. Hier zou hij negen jaar lang actief blijven in het proces- en productmanagement, onder meer in Siberië en Algerije.

In 2008 kon hij aan de slag als kwaliteitsmanager bij Duvel Moortgat waar hij de overnames van Liefmans, De Koninck en Firestone Walker meemaakte, wat zijn kennis over biertypes en specifieke brouwerijen aanzienlijk verhoogde. In goed overleg met Michel Moortgat begon hij in 2020 met een paar vrienden in zijn dorp Winksele met zijn eigen brouwerij om nog meer de problematiek van goed en veilig brouwen aan den lijve te ondervinden. Met Brouwerij De Adept-De Smederij werd het wat doodse dorp meteen voorzien van een brouwerij, een café en een vergaderzaal. Doel was vooral ook bier voor het dorp te produceren: aangenaam (doordrink)bier voor iedereen. Maar er worden ook *raw ales* en *collabs* gemaakt waarbij wordt gespeeld met ingrediënten, zij het steeds met het cruciale aspect van voedselveiligheid in het achterhoofd.

Binnen Duvel Moortgat is Dimitri verantwoordelijk voor de 8 brouwerijen van de groep in Europa en China: Duvel, De Koninck, La Chouffe, Liefmans, het IJ (NL), del Ducato (IT), brasserie de Mont Blanc (FR) en Great Leap in Tianjin in China, waar DM ook een brewpub heeft met name Chaba in Kunming. Een collega heeft de Amerikaanse brouwerijen te controleren.

Kwaliteit is absolute controle nastreven

Kern van alles is voedselveiligheid in combinatie met het streven naar een stabiel kwaliteitsproduct. In iedere missie van Duvel staat 'Gedreven door kwaliteit' ergens vooraan.
Binnen Europa staat de afkorting HACCP centraal wat staat voor 'Hazard Analysis of Critical Control Points' en inhoudt dat de ganse keten van aankoop van de grondstoffen via de productie tot verkoop in kleine stapjes wordt opgesplitst en voor elk van die stapjes wordt nagekeken of er ergens een risico kan zijn: microbiologisch, fysicochemisch, ecologisch, ... Daarbij wordt niet alleen de hoofdstroom (ieder brouwsel van grondstof tot afgewerkt product) nagekeken maar ook de nevenstromen zoals het draf en de gistafval moeten conform de milieuwetgeving (VLAREM) zo ecologisch mogelijk en correct worden behandeld. Alles wordt dus continu geanalyseerd, b.v. wordt nagekeken of door slijtage of wat dan ook geen andere stoffen in het bier terecht komen dan wat er in moet.

We openden inmiddels een flesje Chouffe Lite (4 vol. % alc). Daarbij kwam Dimitri met de stelling dat onder de 3,5 % het risico op ongewenste beestjes in het bier geweldig begint toe te nemen en enkel een zware pasteurisatie (tunnelpasteur, cfr. Bierbrouwerij Breda en Frontaal in de vorige Courant) hier nog enige veiligheid voor de consument kan bieden. Ook het PH van bier moet onder de 4 liggen.

Stabiliteit

Hoewel de recepten van Duvel Moortgat in steen staan gebeiteld om steeds hetzelfde te kunnen maken, moet men, ten gevolge van omstandigheden, al eens tijdelijk afwijken. Zo was 2007 een rampjaar voor de hop en zijn er ten gevolge van de klimaatverandering jaren dat er enkel gersten ter beschikking zijn die op een bepaalde temperatuur nog maar kort vergisten. In zo'n geval moet de brouwerij de brouwschema's aanpassen, maar in tegenstelling tot sommige concurrenten die, merkende dat de drinkers dat niet echt merken, en bijgevolg als het hen uitkomt (lees: er meer profijt uit te halen valt) die nieuwe receptuur blijven aanhouden, gaat DM van zodra het kan terug over naar de oorspronkelijke receptuur. De bedoeling is dat een sterk merk niet 'verwatert' tot iets wat ver weg van het origineel ligt, maar precies steeds hetzelfde blijft.

Bijzonder belangrijk, en weer terug in het kader van die voedselveiligheid, is dat men de grondstoffen en ook het hele productieproces steeds grondig controleert. DM doet dit deels zelf en besteedt een deel uit aan Vinçotte, dit om het aantal controles door het Federaal Agentschap voor de Voedselveiligheid (FAVV) zo laag mogelijk te houden, want eens dat iets wordt vastgesteld, heb je voortdurend controle. Het water bij DM is een mengeling van put - en leidingwater dat volledig gedeioniseerd wordt waarna, in functie van de gewenste bierstijl, zouten worden toegevoegd.

Veiligheid

En toen kwam de Duvel 666 op tafel. Dat bier wordt beperkt gedryhopt. De bedoeling is een drogere smaak en mondgevoel te krijgen. Als de hop niet voldoende steriel is (*dry hop creep*), dan zijn er beestjes waardoor het risico verhoogt op ontploffende flesjes tijdens het bottelen. Iets wat trouwens ook met andere flesjes regelmatig kan gebeuren door kleine littekens aan flesjes waardoor dat die gevoeliger worden voor druk en schokken. Als dit gebeurt, worden de flesjes in de buurt van de ontploffende flesjes van de band gehaald om te vermijden dat er glassplinters meegaan. Continu worden, wanneer iets misloopt, maatregelen genomen om herhalingen te voorkomen en wat niet kan voorkomen worden (zoals die ontploffende flesjes), daarvan worden de risico's zoveel mogelijk ingedijkt. Detectoren volgen het ganse productieproces en checklists moeten door de operatoren nauwgezet worden opgevolgd. Werknemers mogen fouten maken, maar bij het niet correct opvolgen van procedures is er geen enkele tolerantie.

Klachtenmanagement

Normaal moest er een Wild Joe op tafel komen, maar die was niet meer te vinden. In de plaats kwam Schuppenaas van Het Nest op tafel, een bier dat Dimitri ook wel lekker vond. En toen kwam er een anekdote. Zeven maanden nadat een lot Duvel, na alle kwaliteitscontroles gepasseerd zijnde, op de markt was gezet, kwamen er klachten. Daarom beschikt DM over een stalenbank waarin in functie van de houdbaarheidsdatum (en nog lang daarna), van elk lot bier een staal aanwezig blijft. Bij het proeven van dat staal kwamen duidelijk kenmerken van Brettanomyces naar boven. Het vermoeden is dan ook dat, omdat er kort voor dat lot een lading Wild Joe de bottellijn gepasseerd is, deze iets minuscuuls had achtergelaten.

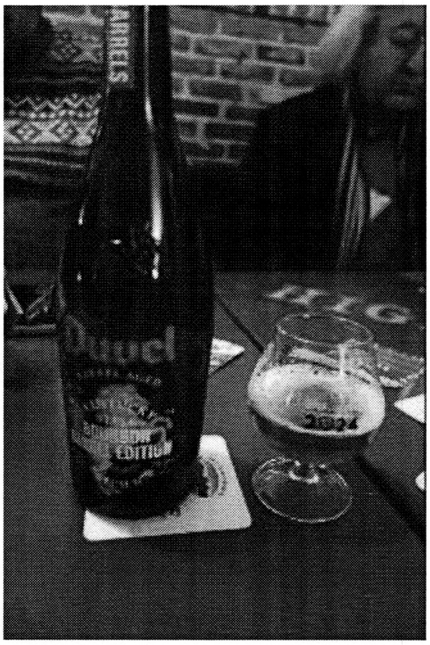
Hoewel er zeer weinig klachten binnenkomen en omdat DM klagers vaak vergoedt, waarbij er zijn die dan 'valse klachten' indienen om zo meer bier te hebben, staat iedere klacht toch voor een veelvoud van potentiële klagers die terecht iets hadden kunnen opmerken of opgemerkt hebben. Daarom wordt iedere klacht grondig onderzocht en indien mogelijk persoonlijk afgehandeld en waar nodig worden processen verbeterd.

Wilde gisten houd je uit de buurt

Dimitri stelt dan ook dat zelfs reinculturen van wilde gisten een permanent gevaar voor de brouwerij zijn, zoals bovenstaand verhaal aantoont. De gisten in IPA's, Saisons en uiteraard alle bieren met brett kunnen impact hebben op het ganse productieproces als men de zaken niet in detail opvolgt. Daarom heeft DM maar één plaats waar met wilde gisten wordt gewerkt en dat is Liefmans dat in vrij dramatische omstandigheden door verwaarlozing door vorige eigenaars is verworven. Dit bier wordt bij De Koninck gebrouwen waarna het wort naar Oudenaarde wordt gebracht om daar op de koelschepen te belanden. Die bevatten allerlei micro-organismen op plaatsen waar zelfs na grondige reiniging niet kan aangekomen worden, die het bier aldus infecteren en de zurige smaak nalaten. Maar aangezien de vergisting op inox-tanks gebeurt, krijgen azijnbacteriën geen kans, wel dus melkzuur. We proefden de overheerlijke Goudenband. Zelfs in de zoetere fruitige bieren van Liefmans zit steeds een deel van het bier dat van het koelschip afkomstig is. Het kriekenbier wordt gemaakt met een blond bier met tarwe.

Zelf gebruikt de DM groep drie giststammen: 1° typische Duvelgist voor Duvel, Maredsous en andere, 2° voor witbier (Vedett) en 3° lagergist van Weihenstephan voor Chouffe en Bel Pils. Duvel oogst zelf zijn gisten.

Nog enkele weetjes



In Japan wordt bier anders gedefinieerd dan in België, bijgevolg moest DM zijn receptuur aanpassen door minder suiker en meer mouten te gebruiken.

De houdbaarheidsdatum van Duvel werd onlangs ingekort van 3 jaar naar anderhalf jaar. Dat wil niet zeggen dat een ouder bier slecht is, maar het gaat over het smaakbehoud. Met uitzondering van de zure bieren, RIS en barrel aged bieren drink je bieren bij voorkeur jong ook om de bedoeling van de brouwer te kennen.

DM werkt nog steeds samen met KULeuven en de Trappisten van Westmalle. Er werd onlangs steun verleend aan een doctoraat over *gushing* door hydrofobines, wat tot toepasbare oplossingen heeft geleid.

We eindigden met een Duvel Barrel Aged (Kentucky Bourbon) van 11 vol.% alc. Deze vanillebom sloot deze bijzonder leerrijke avond prachtig af.

Tekst: Ivan en Ludwig, foto's: Ivan en Hans

Uw vereniging zoekt nog vrijwilligers om onze werking te verbeteren:

- In het bestuur (dit zal in 2026 vernieuwd worden). Kan je verslagen schrijven, een eenvoudige boekhouding bijwerken, heb je marketingtalent, kan je dingen mee organiseren, heb je contacten in het bierwereldje, kom dan bij het bestuur alvast stage lopen om te zien of je dit leuk vindt.
- In de redactie: als auteur, plaatselijke correspondent, corrector, lay-outer.
- Bij het festivalbestuur: als handen uit de mouwen steker, mede-denker.

Interesse? Stuur een mailtje naar info@antwerpsbiercollege.be

Antwerpse Bierhistorie 77: De cafébaas: nagel aan de doodskist van de brouwer?
De cafés van *Brouwerij Beirens Wommelgem* (BBW)
2. Herbergen in Deurne – deel 1

Herberg *Den Arend,* Turnhoutsebaan 22.

* Op dinsdagen 1 en 8 mei 1900 verkocht notaris Jos. De Ridder uit Borgerhout in de verhoorzaal te Borgerhout openbaar *'ten overstaan van den Heer Vrederechter een welgelegen huis, dienende tot herberg, met afzonderlijken ingang, Turnhoutsche Baan nʳ 22, groot 385 v.m.'*

HERBERG
in het dorp te DEURNE.

De notaris **Jos. De Ridder** te Borgerhout, Koningstraat 5, zal op ***Dinsdagen 1 en 8 Mei 1900***, telkens om 2 1/2 ure namiddag klokslag, ten overstaan van den Heer Vrederechter, ter verhoorzaal te Borgerhout, met premie openbaar verkoopen :

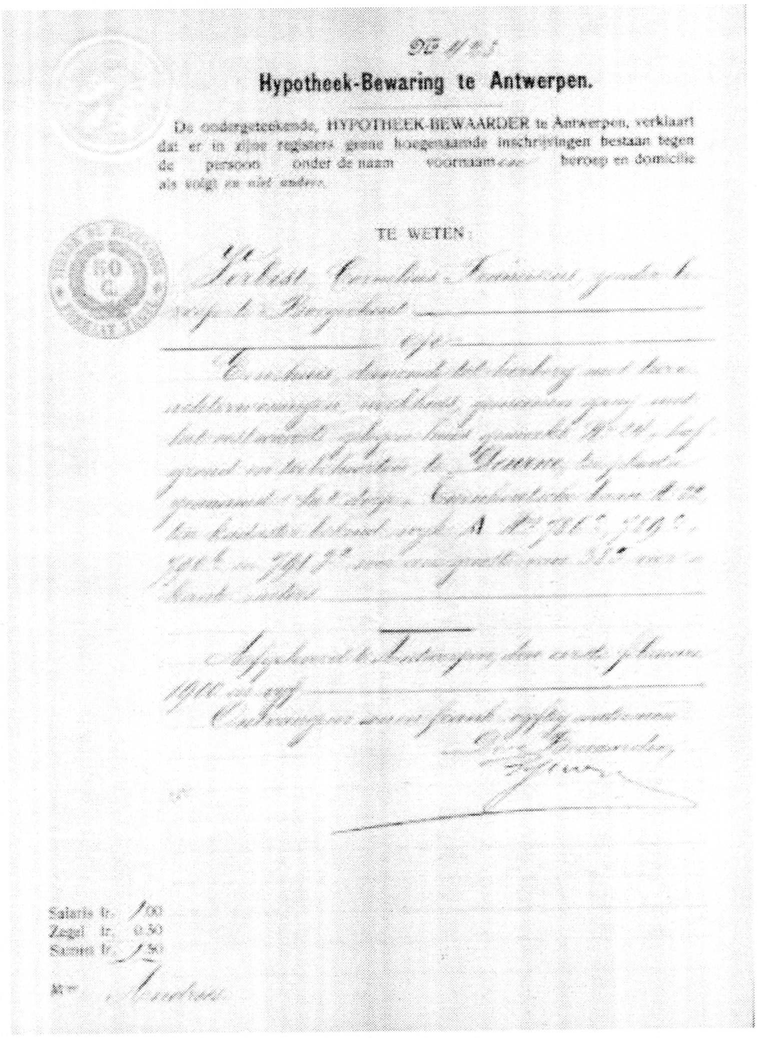
Een welgelegen ***HUIS***, dienende tot ***Herberg***, met afzonderlijken ingang, ***twee achterhuizen***, werkhuis en grooten hof, ***Turnhoutsche Baan***, nʳ 22, groot 385 v. m.

Ingenottreding tegen betaling der koopsom. 2625

Aankondiging openbare verkoop herberg Turnhoutsebaan 22, Deurne (GvA, *29 april 1900)*

In de verkoopakte opgemaakt door de dienstdoende notaris op 8 mei 1900 naar aanleiding van de eindelijke toewijzing, lezen we: *'Een huis dienende tot herberg met twee achterwoningen, werkhuis, gemeenen gang met het oostwaarts gelegen huis gemerkt nummer vier en twintig, hof grond en toebehoorten gestaan en gelegen te Deurne, ter plaatse Het Dorp Turnhoutsche baan 22.'* Die eigendom was aangekocht door het echtpaar Fredegandus Joannes Eligius Vermeiren – Maria Josepha Van den Brekel tijdens de openbare verkoop van 23 maart 1878. Verkoper toen was Anna Catharina Janssens, weduwe van Adrianus Kranen, winkelierster te Deurne *'en consoorten'*. De verkopers in mei 1900 waren de kinderen-erfgenamen van het echtpaar Vermeiren (†24/2/1900) - Van den Brekel (†11/10/1893) en de tweede vrouw van Fredegandus Vermeiren. Die laatste was Maria Catharina Van den Brekel, herbergierster te Deurne, we vermoeden de zus van de eerste echtgenote. Het echtpaar Kranen-Janssens op hun beurt had deze eigendom gekocht van Maria Elisabeth Bervoets, vleeschhouwster te Deurne, weduwe van Josephus Abertus Keteleer ingevolge proces verbaal van openbare en eindelijke toewijzing op 30 mei 1862.

Terug naar de eindelijke toewijzing van 8 mei 1900, die gebeurde *'mits de som van zeven duizend zes honderd frank aan de voorloopige kooper Juffrouw Susanna Verbist, zonder beroep, wonende te Borgerhout, Bakkerstraat 61 die verklaarde dezen aankoop gedaan te hebben in naam en voor rekening van den heer Cornelius Franciscus Verbist, winkelier, wonende te Borgerhout Turnhoutschebaan 284.'*


Hypotheek-Bewaring te Antwerpen.

De ondergeteekende, HYPOTHEEK-BEWAARDER te Antwerpen, verklaart dat er in zijne registers geene hoegenaamde inschrijvingen bestaan tegen de persoon onder de naam voornaam beroep en domicilie als volgt en niet anders.

TE WETEN :

Salaris fr. 1,00
Zegel fr. 0,50
Samen fr. 1,50

De herberg op de Turnhoutsebaan 22 vrij van hypotheek verklaard op 1 februari 1905

* Tot zover de voorgeschiedenis. De nieuwe eigenaar Cornelius Franciscus Verbist, *'voorheen winkelier'*, verkocht deze eigendom op 17 januari 1905 aan Petrus Josephus Fredegandus Gorremans, fabriekwerker, wonende te Deurne *'Daarenboven heeft deze verkoop plaats om en mits de som van twaalf duizend vijf honderd franks'*, contant betaald. Aan deze verkoopakte was een bijvoegsel gehecht (met zelfde datum) waarin we lezen dat Gorremans koper was *'onder voorbehoud van kommandsverklaring.'* Gorremans *'verklaart bij deze gemelde eigendom aangekocht te hebben in naam en voor rekening van den Heer Josephus Guilielmus Beirens* [°1856-†1928]*, Brouwer, wonende en gehuisvest te Wommelghem.'* Jammer, maar we vinden in het bedrijfsarchief geen verdere informatie over deze herberg, met uitzondering dat op 16 februari 1925 de brouwer aan uitbater Frs. Van Cauteren een bedrag van 4.000 Fr. leent.

* Net zoals voor herberg *Den Alcatraz* (zie verder), staan we hier voor een raadsel. In 1925 is er sprake van een café *De Arend*, bij E. Van Hoydonck, op de Turnhoutsebaan 93 in Deurne.

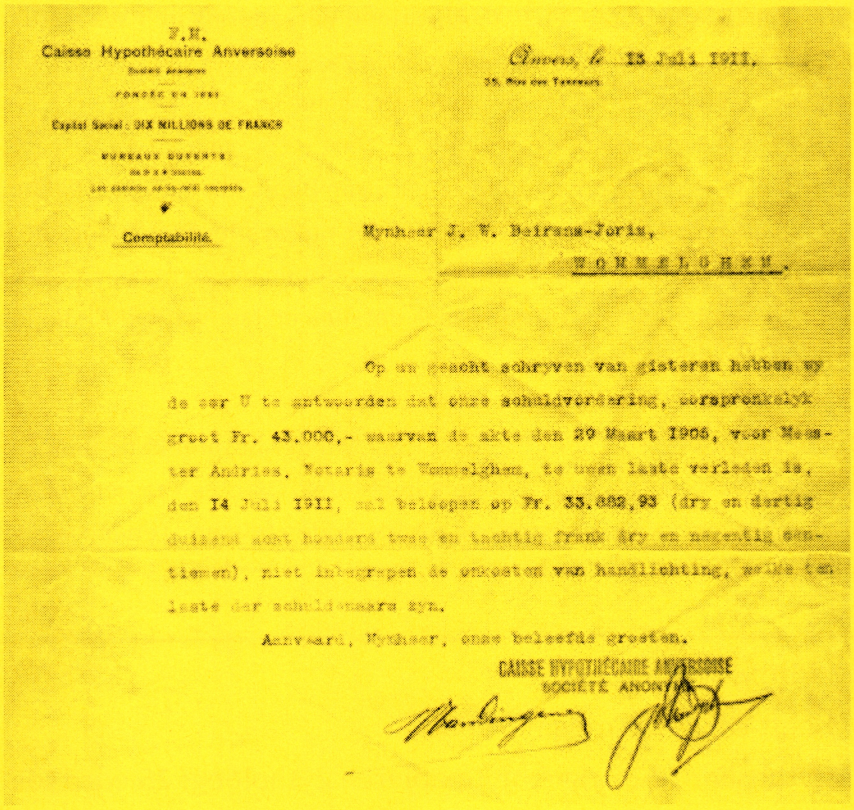
Herberg *Den Alcazar*, Turnhoutsebaan 24

* In de akte van geldlening - obligatie van 43.000 Fr., tegen een rente van 6 %, in voordeel van de *Caisse Hypothécaire Anversoise* - verleden voor notaris L. Andries van Wommelgem op 29 maart 1905, waarbij brouwer Jos Beirens (°1856 - †1928] onder meer deze herberg en herberg *Den Arend* als onderpand gaf, lezen we dat herberg *Den Alcazar* werd aangekocht door de echtgenoten Jos Beirens-Joris op de openbare verkoop gehouden door de nota-

Dit is niet 'Den Alcazar, maar de herberg 'In den Anker' uitgebaat door het echtpaar Aloysius Müller – Maria Catharina Block

rissen Deckers van Borgerhout en Papen van Deurne op 21 juli 1904. Verkopers waren de weduwe Joannes Andreas Baets, geboren Joanna Maria Ooms, woonachtig in Deurne en haar negen kinderen. Twee van haar zonen, Gommarus Fredegandus en Petrus Franciscus waren kuiper in Deurne. Die laatste tevens 'ontvanger' in die gemeente. De weduwe van de derde zoon Josephus Carolus, Maria Catharina Block en haar tweede man Aloysius Theophile Müller, waren herbergiers in Deurne in *estaminet In den Anker*. In de praktijk was Müller schilder, wat duidelijk was aangegeven boven de ingang van het café.

De *Caisse Hypothécaire Anversoise* tekende op 14 juli 1911 op de akte van 29 maart 1905 zelf, voor ontvangst van *'de som van drie en dertig duizend acht honderd twee en tachtig frank 93 cent. voor terugbetaling in kapitaal intresten en aankleven der schuldvordering.'* Dit geeft wel aan dat het in die tijd financieel goed ging met de brouwer uit Wommelgem, aangezien in de akte van lening was bepaald dat de lening binnen twintig jaar moest zijn terug betaald.



Caisse Hypothécaire Anversoise

Comptabilité.

Anvers, le 15 Juli 1911.

Mynheer J. V. Beirens-Joris,

WOMMELGHEM.

Op uw geacht schryven van gisteren hebben wy de eer U te antwoorden dat onze schuldvordering, oorspronkelyk groot Fr. 43.000,- waarvan de akte den 29 Maart 1905, voor Meester Andries, Notaris te Wommelghem, te uwen laste verleden is, den 14 Juli 1911, zal beloopen op Fr. 33.882,93 (dry en dertig duizend acht honderd twee en tachtig frank dry en negentig centiemen), niet inbegrepen de onkosten van handlichting, welke ten laste der schuldenaars zyn.

Aanvaard, Mynheer, onze beleefde groeten.

CAISSE HYPOTHÉCAIRE ANVERSOISE
SOCIÉTÉ ANONYME

Caisse Hypothécaire Anversoise informeert brouwer Jos Beirens over de hoogte van zijn restschuld (1911)

In het bedrijfsarchief hebben we verder niets gevonden over herberg *Den Alcazar*. Heeft dat iets te maken met het feit dat Jos Beirens kort na de Eerste Wereldoorlog een deel van het archief verbrand heeft? Wat we nog wel in het archief van de BBW vonden wat het adres Turnhoutsebaan 24 in Deurne betreft, is dat er in de jaren dertig een zekere Gins als uitbater te vinden was. Aan hem werd door de brouwerij slechts bier geleverd tot 1939, wegens het niet betalen van een of meer bierrekeningen. *'Nietig over 1939: Gins ... 457,10 Fr.'*

* Elders vonden we dat er in 1925 sprake was van een café *Alcazar,* op de Turnhoutsebaan 54 in Deurne, met uitbater F. Jordens. Dat was toen tevens het verenigingslocaal van een duivenmaatschappij met dezelfde naam. De naam Frans Jordens vonden we ook terug als eigenaar van de herberg op de Turnhoutsebaan 56 in de jaren veertig, een café waar ook door Beirens bier werd geleverd. Werd de herbergnaam *Den Alcazar* van het nummer 24 van de Turnhoutsebaan overgeheveld naar het café op het nummer 54 en had later een hernummering van de huizen plaats? Op dit café uitgebaat door Jordens komen we later nog terug.

Paul Daeleman

Je zal al gemerkt hebben dat we onze bierbabbels dit jaar vaak een 'speciaal tintje' gegeven hebben. Heb je een idee voor een speciale bierbabbel? Laat dan iets weten aan:

secretaris@antwerpsbiercollege.be

Agenda

Algemeen: voor Bierbabbels moet je meestal niet inschrijven, voor alle andere activiteiten altijd via onze website: www.antwerpsbiercollege.be. Betalen doe je altijd op onze enige echte bankrekening: IBAN BE96 1030 5637 9805 - BIC: NICABEBB. Heb je geen internet: tel. Jan: 0499/198205, Hans: 0497/817227

Zaterdag 25 januari om 14.30 u. Algemene Vergadering in 't Waagstuk.
Meld je aan via de website of telefoneer naar voorzitter Jan Foubert, 0499/198205. Wil je het jaarprogramma kennen? Dan mag je deze vergadering niet missen!

Zaterdag 22 februari om 14 u.: proeverij van Baltic Porter in de Highlander. Yatz leidt ons langs een specifieke bierstijl die o.m. in zijn Poolse vaderland wist te overleven, ondanks de eenheidsworst die het communisme haar onderdanen probeerde op te dringen. We hebben dus te maken met een lager die qua karakter zich kan meten met een Russian Imperial Stout. Maak dat mee en leer wat bij! Als de inschrijvingen op de website open worden gezet, volgt er nog een mail.

Donderdag 27 februari om 19.30 u.: Roel Mulder bespreekt de Belgische biermythes in de zaal Stadsform, Stadswaag 6. Uw secretaris gaat met hem in gesprek. Dit is een samenwerking met de Vrienden van het Brouwershuis en de opbrengsten moeten de restauratie ondersteunen. Ledenprijs (ABC en Vrienden): 10 euro, niet-leden 15 euro.

Ledenbijdragen 2025

U heeft volgende mogelijkheden:

1. Zythoslid/ABC België met papieren Zytholoog: 25 euro tot 31/1/2025, daarna 30 euro.
2. ABC-lid zonder Zytholoog, met digitale Courant: 15 euro het ganse jaar door.
3. Zythoslid/ABC buitenland met digitale Zytholoog: 25 euro tot 31/1/2025 daarna 30 euro
4. Zythoslid/ABC Europa met papieren Zytholoog: 55 euro tot aan het najaar.

Te betalen op: bankrekening: IBAN BE96 1030 5637 9805 - BIC: NICABEBB.

NOVIKA
slimme software

Software op maat

Cloud software
Mobiele apps WinPhone - iOS - Android
Websites
Marketing emails

UnTop

Taakbeheer voor boekhoudkantoren

U heeft het idee, wij maken de software of app!

Hello@novika.be
www.novika.be